INVOLTINI DI POLLO SU VELLUTATA DI ASPARAGI



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredientes Menù

400 g Gransalsa di punte di asparagi - CY107

Grancuoco granulare - BH1

Sale alle erbe - PG0

Ingredientes

1 n Tuorlo sodo

q.b. Pepe

q.b. Sale

5 n Asparagi freschi

100 g Parmigiano reggiano

200 g Burro

100 ml Vino bianco

100 g Farina

3 n Uova

12 n Emmental a fette

12 n Speck a fette

12 n Cosce di pollo

Preparación

Per 6 persone

Preparare un poco di brodo utilizzando il Gran Cuoco granulare secondo le dosi riportate sulla confezione. Disossare le cosce di pollo, quindi lavarle, asciugarle e insaporirle con il sale alle erbe. Nel frattempo in una ciotola battere le uova insieme a un pizzico di sale e a una macinata di pepe; incorporare il parmigiano grattugiato e 100 g. di salsa di asparagi; amalgamare con cura. Ungere d'olio una padella antiaderente e con il composto ottenuto preparare una frittata evitando di romperla nel rigirarla. Con l'aiuto del batticarne stendere le coscette a mo' di scaloppa e farcirle ciascuna con una fettina d'emmenthal e una strisciolina di frittata. Arrotolare la carne e confezionare dodici involtini che andranno poi foderati con una fetta di speck e fissati con uno stecchino. Infarinare gli involtini e rosolarli in padella in un fondo di olio e burro. Sfumare con vino bianco e continuare la cottura bagnando con il brodo precedentemente preparato. A questo punto trasferire in una ciotola la salsa di asparagi avanzata, e unirgli il fondo di cottura filtrato. Frullare il composto con un mixer a immersione fino ad ottenere una crema densa. Distribuite un velo di vellutata agli asparagi su di un piatto da portata, poi accomodarvi sopra gli involtini ben caldi. Decorare con qualche asparago fresco leggermente scottato in acqua bollente. Completare spolverizzando con il tuorlo sodo sbriciolato.

Procedimiento sin gluten

Utilizzare Speck riportante in etichetta la dicitura senza glutine.